

Vins en dégustation

1) Chasselas Champanel 14.50

Suisse – Vaud – Morges AOC

Henri Cruchon - Echichens

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Notes légèrement citronnées, fraîcheur, rondeur moyenne.

Palais : Caractère charnu, bouquet fruité.

Accords mets : En apéritif, accompagne les poissons, mets au fromage et viande séchées.

2) Chardonnay Domaine de la Baume 9.60

France – Languedoc-Roussillon AOP

Domaine de la Baume - Servian

Cépage (s) : Chardonnay

Nez : Zest de mandarine et de mandarines fraîches.

Palais : Fraîche et harmonieuse, beaucoup de volume sur des notes de vanille.

Accords mets : Poissons grillés, coquillages et crustacés, volailles fermières en sauce crémeuse.

3) Assemblage Blanc Fumé Barrique 18.90

Suisse – Vaud – Chablais AOC

Association Vinicole d'Ollon – Ollon

Cépage (s) : Pinot Gris, Chardonnay et Chasselas

Nez : Belle complexité aromatique où l'on retrouve le tilleul et des notes d'agrumes.

Palais : Fruité et flatteur. Notes citronnées qui soutiennent le fruit et la richesse du corps.

Accords mets : Entrées et mets épicés de poisson, fromages à pâte molle. Cuisine asiatique.

au lieu de

21.50

4) Œil-de-Perdrix Château de Vufflens 13.60

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Bolle & Cie, Morges

Cépage (s) : Pinot Noir

Nez : Frais avec une belle intensité de fruit.

Palais : Rond et souple, très fruité avec une finale chaleureuse et agréable.

Accords mets : Grillades, crudités, cuisine méditerranéenne, cuisine asiatique.

Vins en dégustation

1) Éclepens Rouge *Château d'Eclépens*

9.90

Suisse – Vaud – Côte de l'Orbe AOC

au lieu de

Château d'Eclépens - François de Coulon, Eclépens

11.50

Cépage (s) : Pinot Noir, Gamay

Nez : Séduisant aux arômes de petits fruits rouges bien mûrs.

Palais : Belle richesse et ampleur. Tannins souples.

Accords mets : Viandes rouges, grillades et fromages d'alpage.

2) Picaie *Cecilia Beretta*

16.90

Italie – Veneto -Rosso Veronese IGT

au lieu de

Domaine Cecilia Beretta

20.00

Cépage (s) : Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot

Nez : Arômes de cerises, de fruits rouges et des notes de vanille.

Palais : Vin fruité avec bonne intensité. Bonne structure, très flatteur et rond en bouche.

Issu d'un passerillage d'un mois du raisin en caisse.

Accords mets : Accompagne les charcuteries, les viandes rouges et les fromages.

3) Pinot Noir *Le Satyre*

19.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Domaine du Satyre – Noémie et Noé Graff

Cépage (s) : Pinot Noir

Nez : Aux parfums de cassis et de cerise noire, de framboise et de violette, évoluant sur la griotte avec les années.

Palais : Bien charpenté sur une trame de tannins souples et ces notes épicées.

Accords mets : Une côte de bœuf rôtie sur des sarments de vigne. Grillades raffinées.

4) Malbec Reserva *Terrazas de los Andes*

19.50

Argentine – Mendoza

Domaine Terrazas

Cépage (s) : Côt N, plus connu sous le nom de Malbec

Nez : Très expressif, profil de fruits rouge et floraux de violette, framboise et de cerise.

Palais : Avec des arômes marqués de chocolat et de café grillé. Équilibré et puissance.

Accords mets : Grillades de poulet ou dinde. Agneau cuit avec sauce au vin. Légumes grillés.